

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Сборник стандартов

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

СТАНДАРТГИЗ — 1947

С. С. С. Р. — Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1128—41
	МАСЛО ХЛОПКОВОЕ	Взамен ОСТ НКПП 307 и 308
		Пищевая про- мышленность Н60

### 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Масло хлопковое — продукт, получаемый путем пресования или экстракции предварительно обработанных семян хлопчатника, отвечающих требованиям ОСТ НКПП 2210.

Масло хлопковое употребляется для пищевых и технических целей.

### II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от способа обработки масло хлопковое делится на два вида: а) рафинированное и б) нерафинированное.

Масло рафинированное может быть нейтрализованное-дезодорированное и нейтрализованное.

Каждый вид масла — рафинированное и нерафинированное — делится на два сорта: первый и второй.

Для пищевых целей употребляется масло только рафинированное 1-го сорта.

### III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

#### 3. Органолептические показатели:

Наименование показателей	Рафинированное		Нерафинированное	
	1-й сорт	2-й сорт	1-й сорт	2-й сорт
а) Прозрачность	После отстаивания в течение 24 час. при 20°C масло должно быть прозрачным	После отстаивания в течение 24 час. при 20°C масло над осадком должно быть прозрачным	Не нормируется	
б) Запах и вкус	Свойственные хлопковому маслу, без постороннего запаха и привкуса	Свойственные хлопковому маслу, без постороннего запаха	Свойственные нерафинированному хлопковому маслу, без постороннего запаха	

Примечание. Масло рафинированное 1-го сорта нейтрализованное-дезодорированное должно быть без запаха и вкуса.

Внесен Народным  
комиссариатом пищевой  
промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным  
Комитетом Стандартов  
29/VIII 1941 г.

Срок введения  
1/XII 1941 г.

## 4. Физико-химические показатели:

Наименование показателей	Рафинированное		Нерафинированное	
	1-й сорт	2-й сорт	1-й сорт	2-й сорт
а) Цветное число красных по Ловибонду при постоянных 35 желтых, не более	10	16	Не нормируется	
б) Кислотное число, не более	0,3	1	7	14
в) Отстой по весу в % %, не более	Нет	0,05	0,2	0,3
г) Влага и летучие вещества (потери при нагревании при 100—105°C) в % %, не более	0,2	0,3	0,3	0,3
д) Мыло в % %, не более	0,05	0,05	—	—
е) Иодное число	101—116	101—116	101—116	101—116
ж) Неомыляемые вещества в % %, не более	1,0	1,0	2,0	2,0
з) Температура вспышки в °C по Мартенс-Пенскому, не ниже:				
1) для масел из сырой мятки	—	232	225	225
2) для масел из форчанной мезги	—	240	240	240

## Примечания:

1. Для масла рафинированного не дезодорированного допускается цветное число красных по Ловибонду при постоянных 35 желтых не более 12.

2. Допускается кислотное число масла рафинированного нейтрализованного-дезодорированного—не более 0,4.

3. Влаг и летучих веществ в масле рафинированном нейтрализованном-дезодорированном должно быть не более 0,15%.

4. Показатели температуры вспышки по Мартенс-Пенскому относятся только к маслу, полученному путем экстракции семян хлопчатника.

5. Масло нерафинированное с кислотным числом более 7 для 1-го сорта и более 14 для 2-го сорта может отпускаться для переработки только на жировых предприятиях Наркомпищепрома.

## IV. УПАКОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

5. Масло хлопковое наливают и транспортируют: 1) в чистых железнодорожных цистернах с плотно закрывающимися люками, 2) в чистых сухих железных бочках, 3) в деревянных предварительно проклеенных бочках из дубовой, буковой или осиновой клепки с железными обручами, 4) в прозрачных бутылках для розничной продажи.

6. Деревянные бочки с маслом должны быть плотно забиты пробками с прокладкой из чистой мешковины и сверху забиты жестью.

Бутылки с маслом должны быть тщательно закупорены корковой пробкой или картонной капсулой.

Пробки и капсулы должны быть залиты смолкой или вместе с горлышком бутылки обтянуты плотно прилегающим целлулоидным или вискозным колпачком.

7. Масло хлопковое расфасовывают в бутылки чистым весом: 500, 400, 250 и 200 г.

Допускается отклонение от нормального веса расфасованного в бутылки масла  $\pm 1\%$ .

8. Бутылки с маслом упаковывают в деревянные ящики установленного для каждого размера посуды образца.

## V. МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

9. На дне бочки посредством трафарета обозначают:

а) наименование наркомата, главного управления и завода-изготовителя,

б) вид и сорт масла,

в) вес нетто и брутто,

г) дату налива,

д) «ГОСТ 1128—41».

10. На бутылку с маслом наклеивают этикетку, на которой должно быть обозначено:

а) наименование наркомата, главного управления и завода-изготовителя,

б) фабричная марка,

в) вид и сорт масла,

г) вес нетто в г.

11. Каждую отправляемую с завода партию или цистерну масла хлопкового сопровождают заводским сертификатом. В сертификате указывают:

а) наименование наркомата, главного управления и завода-изготовителя,

б) вид и сорт масла,

- в) номер партии или железнодорожной цистерны,
- г) вес нетто и брутто,
- д) качественные показатели: 1) прозрачность, 2) отстой,
- 3) запах и вкус, 4) влажность, 5) цветность, 6) кислотное число, а также мыло для масла рафинированного и температуру вспышки для масла, полученного экстракционным способом,
- е) дату отгрузки,
- ж) «ГОСТ 1128—41».

Примечание. Вкус масла рафинированного 2-го сорта и нерафинированного 1-го сорта и 2-го сорта в сертификате не указывается.

## VI. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

12. Отдельной партией считается масло одного вида и сорта, предназначенное к одновременной сдаче.

13. При приемке масла производят наружный осмотр и устанавливают соответствие требованиям раздела IV.

14. В случае сомнений получатель масла имеет право для проверки данных сертификата произвести отбор средней пробы для контрольного анализа.

15. Отбор пробы из цистерны масла производят из трех слоев: верхнего, среднего и нижнего.

Отбор пробы из партии бочек масла производят из каждой десятой бочки (но не менее чем из четырех); перед отбором пробы масло перемешивают посредством катания бочек взад и вперед не менее 0,5 мин.

16. Из отобранной и тщательно перемешанной пробы выделяют среднюю пробу весом около 1 л.

Среднюю пробу делят на две части и помещают в две чистые сухие бутылки или стеклянные банки с плотно пригнанными пробками.

Одна бутылка (стеклянная банка) с средней пробой передается для анализа, другая — арбитражная опечатывается или пломбируется и хранится не менее 1 месяца в прохладном темном и сухом помещении.

17. К бутылке (стеклянной банке) с арбитражной пробой прикрепляется ярлык, на котором обозначают:

- а) наименование завода-отправителя,
- б) наименование получателя,
- в) вид и сорт масла,
- г) дату отбора пробы,

- д) фамилии и подписи лиц, отобравших пробу,
- е) данные анализа,
- ж) номера вагона или железнодорожной цистерны и транспортного документа.

18 Выбор лаборатории для выполнения арбитражного анализа, установление срока и места хранения арбитражной пробы производится по письменному соглашению сторон.

## VII. ХРАНЕНИЕ

19. Масло хлопковое до налива в железнодорожные цистерны или бочки должно храниться в закрытых баках.

Налив масла в баки должен производиться по сортам в строгом соответствии с качественными показателями каждого сорта.

Масло хлопковое, расфасованное в бутылки, хранится в ящиках в закрытых помещениях.

## VIII. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

20. Испытания масла хлопкового производятся по ГОСТ «Методы испытаний масел растительных».

---

### Изменение

#### Раздел III «Технические условия»

Пункт 36, графа «Рафинированное 2 сорт» и графа «Нерафинированное 1 сорт и 2 сорт» — исключены слова:  
«и привкуса»

#### Раздел V «Маркировка и паспортизация»

Пункт 11 дополнен:

«Примечание. Вкус масла рафинированного 2 сорта и нерафинированного 1 сорта и 2 сорта в сертификате не указывается».

#### Раздел VII «Хранение».

Пункт 19 — исключены слова:

«Не допускается смешивание в баках масла с различным кислотным числом»

(Пост. ВКС при СНК СССР № 5650 18/XII—45 г.)

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ОСТ ВКС 8531 Масла растительные. Методы испытаний . . . . .	3
ОСТ 3669 Масло арахидное пищевое нерафинированное . . . . .	44
ОСТ НКПП 309 Масло горчичное (жирное) . . . . .	46
ОСТ 3670 Масло кедровое пищевое нерафинированное . . . . .	49
ОСТ 172 Масло кокосовое рафинированное пищевое . . . . .	51
ОСТ НКПП 8502/233 Масло кунжутное (сезамовое) нерафинированное пищевое . . . . .	52
ОСТ НКПП 361 Масло конопляное сырое . . . . .	54
ОСТ НКПП 378 Масло льняное рафинированное . . . . .	56
ОСТ НКПП 377 Масло льняное сырое . . . . .	58
ГОСТ 1129—41 Масло подсолнечное . . . . .	60
ОСТ НКПП 313 Масло сафлоровое сырое нерафинированное (пищевое и техническое) . . . . .	65
ОСТ НКПП 310 Масло соевое рафинированное . . . . .	68
ОСТ НКПП 311 Масло соевое сырое (пищевое и техническое) . . . .	71
ГОСТ 1128—41 Масло хлопковое . . . . .	74

---

Д52213 Стандартгиз Подписано к печ. 9/IX 1947 г. 5 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 1465.